

# 食の社会科見学

第9回

## 寒ウニに寒海苔、 冬が育む北の滋味と 温暖化の影を考える。 そんなお話。

小西 由稀

フリーライター

人は初めて目にする食に出合った時、まず動物の行動に倣うと聞いたことがある。動物が食べるものであればおいしいもの、避けるものは危険であると判断するという。

礼文島でのこと。海岸を散歩していると、興奮気味の海鳥に遭遇した。しばらく観察していると、浜に打ち上げられたエゾバフンウニをくちばしにくわえて岩にぶついたり、ウニの上に石を落下させたりと、必死に殻を割って身を食べているではないか。なんて賢いのだろう！きつと最初にウニを口にした人も、鳥たちの執着ぶりに「これは旨いに違いない」と思ったはず。そのお陰でわれわれは今、何の躊躇なくウニを味わえるのだ。



ウニといえば、夏が旬。そう思っている人は多いが、それは日本海とオホーツク海でのこと。日高エリアでは春が漁期にあたる。資源が枯渇しているウニは、海水温によって異なる産卵時期や各エリアの漁獲計画とを照らし合せ、漁獲時期を決めている。そのため、北海道はほぼ一年を通して、どこかの海でウニを獲っているのだ。

もちろん、冬のこの時期も極寒の海へ磯舟を繰り出す地域がある。羅臼町では1月下旬から春にかけてが漁期。高級昆布の代名詞、羅臼昆布で育った「寒ウニ」は、主に関西方面に出荷され、道内でも知る人ぞ知る隠れた逸品といわれている。

ウニ漁はなかなかハードな漁だ。一部、ダイバーによる潜水漁が行われているが、北海道では磯舟での漁が主流だ。足で磯舟の舵を操りながら、箱めがね（底にガラスがはまった専用の道具）で海中を覗き、昆布の森に潜むウニを探してはたも網ですくい上げる。広い漁場で身入りのいい良質のウニが生息する場所はそう多くはない。目印のない海上で頼りになるのは、経験から得た頭の中のデータだけ。ベテランのウニ漁師いわく「地図のない宝探しだよ」。まさにその通り。

しかも、磯舟での漁はちょっとした波や風で転覆の恐れも多いため、海が荒れやすい冬は4カ月の漁期中、出漁できるのはわずか3週間程度。それも、あまりの寒さに漁獲したウニが瞬時に凍ってしまうこともあるほど、過酷な状況だ。

そんな大変な思いで獲ったウニは女性陣に手渡され、折詰め作業に入る。最近は人工塩水に身を入れて出荷する“塩水ウニ”が増えているが、羅

臼ではまだ折詰めが多い。海水ウニは舌先でとろける食感が、折ウニは余分な水分が出て凝縮した味わいが魅力。この辺りは好みで評価が分かれるところだ。

道内の市場では一般的に、キタムラサキウニを黄、エゾバフンウニを赤と呼ぶが、羅臼ではエゾバフンウニを赤と黄に色分けし競りにかける。より鮮やかな色の「赤特」「黄特」、色が濃いものは「赤上」「黄上」と等級分けするのは、羅臼独特の慣例だ。競り場を覗くと、赤の中には「ピンク」に色分けされているものも。だからといって、身がピンク色なワ

ケではなく、やさしい橙色とでも言おうか…。言葉で表現するのは難しい。ちなみに、味は色で異なり赤は濃厚感のある甘さ、黄はクリーミーな口どけといわれている。

ウニの折詰めは見た目の美しさが技術の確かさを表す。そのため、作業には細かな神経を使う。柔らかい身を傷つけぬように取り出し、色ごとに選別。塩水で洗い味に影響しない程度の極微量のミョウバン水に浸して身崩れを防ぐ。翌朝の競りに間に合うよう、色をそろえながら一粒一粒丁寧に並べていく。各工程で個々の技や工夫が施され、生産者の名前が競り値が決まるほど、出来映えは個人差が大きい。ウニを獲る海の仕事と折詰めする陸の仕事が支え合い、手間暇かけて送り出す羅臼の「寒ウニ」。こう聞けば、ウニが高いというのもうなずけるのではないだろうか。

寒の時期にもうひとつ楽しみなのが、天然海苔。有名なアサキサノリではなく、スサビノリという種類だが、太平洋や日本海の一部地域で冬期間、採取されている。

松前町は良質な天然海苔の産地。一番南にあるとはいえ、そこは北海道。肌を刺す冬の浜風に身がすくむ。このやりきれないほどの寒さが、風味の高い天然海苔を育むという。海苔摘みは12月から始まり、波が穏やかな干潮時のみ漁に出ることができる。着だるまになった漁業者が岩場で腰をかがめながら、海苔を探しては摘んでいく。摘み方は「カギ」と呼ばれる専門の道具で岩にはりついた海苔を起こし、左手ではぎとるように採取する。寒風にさらされながら、滑りやすい岩場を歩くこと約4時間。相当きつい作業だ。

松前ではかつて海苔摘みは女の仕事だった。冬の貴重な副収入として、海苔をつくり売り歩いたというのだ。70代後半にして今も元気に海苔摘みをする女性は、「<sup>かすり</sup>拵を一反買えると思えば、辛い作業も楽しく思えた」と、当時を振り返る。

摘んだ生海苔は砂や海草などを取り除きながら洗い、器械で細かく刻む。すだれの上にのせた板海苔の型に海苔を打ち込み、冬囲いにかけて天日と寒風で干す。冬の短い陽射しと雪を気にしながら

ら、1日30~100枚を手作業で仕上げていく。

漁期は3月末までだが、「寒海苔」と呼ばれるのは12月~2月に摘んだ柔らかいものだけ。質も価格も別格。特に松前産の中でも北海道最南端の白神岬のものは評価が高い。寒海苔は一般的な<sup>あぶ</sup>海苔よりも分厚く、袋を開くだけで磯の香りが溢れ出る。表面をさつと<sup>あぶ</sup>炙ると、黒々とした海苔がより艶やかさを増す。「潮が行き交う厳しい環境で育ったので、味も香りもいい。希少だからこそ味わって欲しい」と、地元の宿や飲食店では、熱々のご飯の上に海苔を敷いた海苔弁当を出している。素朴だが、これが実においしい。

最近では人気と反比例し、温暖化など環境の影響か海苔は年々減少している。水温や気温が上がると、海苔の色が赤くなり、食感も硬くなるという。都市部に暮らしていると温かい冬は大歓迎だが、温暖化は産地に大きな影響を及ぼしている。冬に旬を迎える海の幸には、厳しい環境だからこそその滋味豊かな味わいがある。北海道の旬味を守るために、日々できることは何かないだろうか。そう考える今日このごろである。



#### profile

小西 由稀 こにし ゆき

フリーライター。

札幌の出版社を経て、今年で独立14年目。食と旅をテーマに、雑誌や新聞、ホームページなどに執筆。

<http://allabout.co.jp/travel/travelhokkaido/>